叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 中国菜谱(chinese Cook Book) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

中国菜谱(Chinese cook book)

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注:

[nju:] [ə'rɪdʒən(ə)l]['kʌvə(r)] [ɑ:t] [ɪn'klu:dɪd] [wɪð] [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['grɑ:ntɪd][tu:; tə][ðə; ði]['pʌblɪk] [də'meɪn] .
New original cover art included with this eBook is granted to the public domain .
新的 原来的 覆盖 艺术 包括 和 这 电子书 是 的确 到 这 民众 领域 .

本电子书所附的全新原创封面图已授予公共领域许可。

[ˌtʃaɪ'ni:z] [kʊk] [bʊk]
Chinese Cook Book
中国人 厨师 书

中国菜谱

[ɪn] [pleɪn] ['ɪŋglɪʃ]
In Plain English
在 清楚的 英语

简明英语

[baɪ]
By
经过

经过

['vɜ:rnən] ['gælˌstər]
VERNON GALSTER
弗农 加尔斯特

弗农·加尔斯特

['resəpɪz] [fɔ:(r); fə(r)]
Recipes for
食谱 为了

食谱

[tʃɒp] ['su:.i]
CHOP SUEY
劈 苏伊

杂碎

[egz] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ]
EGGS FO YOUNG
鸡蛋 FO 年轻的

鸡蛋嫩芽

[wɔ:(r)] ['meɪn]
WAR MEIN
战争 我的

战争我

[jet] ['sɜ:kə] ['meɪn]
YET CA MEIN
然而 加州 我的

然而 CA MEIN

[tʃaʊ] ['meɪn]
CHOW **MEIN**
饭 我的

炒面

[bɝdz] [nest] [suːp]
BIRDS **NEST** **SOUP**
鸟类 巢 汤

鸟巢汤

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
ETC **.**
ETC .

ETC。

[praɪs] , $1 . -
PRICE **,** **$1** **.** **00**
价格 , $1 . -

价格：1.00 美元

['kɒpiraɪt] - [baɪ] ['vɜːrnən] ['gælˌstər]
COPYRIGHT **1917** **BY** **VERNON** **GALSTER**
版权 - 经过 弗农 加尔斯特

版权所有 1917 弗农·加尔斯特

['kɒpiraɪt] ['nəʊtɪs]
COPYRIGHT **NOTICE**
版权 注意

版权声明

[ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ɑː(r); ə(r)] ['fʊli] [prə'tektɪd] [baɪ][ðə; ði] ['kɒpiraɪt] [lɔːz] [ɒv; əv][ðə; ði]
The **contents** **of** **this** **book** **are** **fully** **protected** **by** **the** **copyright** **laws** **of** **the**
这 内容 的 这 书 是 完全 受保护 经过 这 版权 法律 的 这
[juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,
United **States** **,**
团结的 各州 ,

本书内容受美国版权法全面保护。

[æz; əz] [ɪ'næktɪd] [ɪn][ðə; ði][pɑːst] [fjuː] [j'iəz] .
as **enacted** **in** **the** **past** **few** **years** **.**
作为 已颁布 在 这 过去的 很少 年 .

如过去几年所颁布的那样。

['eniwʌn] [,riː'print, 'riːprint] [ðiːz] ['resəpɪz] , [ɔː(r)] ['kɔːzɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][biː; bi][,riː'print, 'riːprint] , [ɔː(r)]
Anyone **reprinting** **these** **recipes** **,** **or** **causing** **them** **to** **be** **reprinted** **,** **or**
任何人 重印 这些 食谱 , 或者 导致 他们 到 是 转载 , 或者
['juːzɪŋ][ðem; ðəm]['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [,riː'print, 'riːprint] ,
using **them** **after** **being** **reprinted** **,**
使用 他们 后 存在 转载 ,

任何人转载这些食谱，或促使他人转载，或在转载后使用这些食谱，

[ən'les] [baɪ]['speʃ(ə)l] [pə'mɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['pʌblɪʃə(r)] , [wɪl] [biː; bi] ['prɔsikjuːtid] [tuː; tə][ðə; ði] ['fʊlɪst]
unless **by** **special** **permission** **of** **the** **publisher** **,** **will** **be** **prosecuted** **to** **the** **fullest**
除非 经过 特别的 允许 的 这 出版商 , 将要 是 被起诉 到 这 最
[ɪk'stent] .
extent **.**
程度 .

除非获得出版商的特别许可，否则将依法追究其全部法律责任。

['vɜːrnən] ['gælˌstər] , ['pʌblɪʃə(r)]
VERNON **GALSTER** **,** **Publisher**
弗农 加尔斯特 , 出版商

弗农·加尔斯特，出版商

['mɒrɪs] , ILLINOIS1
MORRIS , ILLINOIS1
莫里斯 , ILLINOIS1

伊利诺伊州莫里斯1

[ɪz] [ðɪs] [bʊk] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] ?
Is This Book for You ?
是 这 书 为了 你 ?

这本书适合你吗?

[tuː; tə][ðə; ði]['pɜːs(ə)n] [huː] [ɪz][ə; eɪ]['θaʊz(ə)nd] [maɪlz][frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] ['restrɒnt] .
To the person who is a thousand miles from a Chinese Restaurant .
到 这 人 WHO 是 一个 千 英里 从 一个 中国人 餐厅 .

致那位身处千里之外，却仍能找到中餐馆的人。

[tuː; tə][hiː; hi][ɔː(r)][ʃiː; ʃi] [huː] [wʊd] [ə'priːʃieɪt] [ðə; ði] [ˌɒpə'tjuːnəti] [ænd; ənd][kən'sɪdə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]
To he or she who would appreciate the opportunity and consider it a
到 他 或者 她 WHO 会 欣赏 这 机会 和 考虑 它 一个
['mætə(r)][ɒv; əv][praɪd][tuː; tə][biː; bi]['eɪb(ə)l][baɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['præktɪs] [ɪn][ðə; ði][ɑːt][ɒv; əv][æn; ən]
matter of pride to be able by a little practice in the art of an
事情 的 自豪 到 是 有能力的 经过 一个 小的 实践 在 这 艺术 的 一个
[ˌʌn'nəʊn] ['saɪəns] ,
unknown science ,
未知 科学 ,

对于那些珍惜机会，并视能够通过稍加练习掌握一门未知科学的技艺而感到自豪的人来说，

[tuː; tə] [triːt] [ðeə(r)] [frendz] , [ænd; ənd] [ðəm'selvz] , [tuː; tə][sʌm; səm][ɒv; əv] [ðiːz] [rɪ'mɑːkəbli]
to treat their friends , and themselves , to some of these remarkably
到 对待 他们的 朋友们 , 和 他们自己 , 到 一些 的 这些 非常
[dɪ'lɪʃəs] , ['fæsɪneɪtɪŋ] , ['tuːθsəm] ['dɪʃɪz] .
delicious , fascinating , toothsome dishes .
可口的 , 迷人 , 美味的 菜肴 .

为了款待朋友，也为了犒劳自己，他们品尝了一些这些美味绝伦、令人垂涎欲滴的佳肴。

[tuː; tə][ðə; ði][mæn] , [aʊt][ɪn][ðə; ði] [wʊdz] , [ɪn][kæmp] , [ɒn] ['ʃɪpbɔːd] , [æt; ət][ðə; ði][klʌb] ,
To the man , out in the woods , in camp , on shipboard , at the club ,
到 这 男人 , 出去 在 这 树林 , 在 营 , 在 船上 , 在 这 俱乐部 ,

无论是在树林里、营地里、船上还是俱乐部里，对那个人来说

[huː] [fiːlz] [ðæt] [ðə; ði] [kə'nektɪŋ] [lɪŋk][tuː; tə] [ˌʌnə'lɔɪd] ['hæpinəs] [wʊd] [biː; bi][ə; eɪ] [gʊd] [bɪg]
who feels that the connecting link to unalloyed happiness would be a good big
WHO 感觉 那 这 连接 关联 到 纯正的 幸福 会 是 一个 好的 大的
[dɪʃ] [ɒv; əv] [tʃɒp] ['suː.i] .
dish of Chop Suey .
盘子 的 劈 苏伊 .

谁认为通往纯粹幸福的纽带是一大盘美味的杂碎?

[tuː; tə][ðə; ði] [p'ɜːsənz] [huː] [ɑː(r); ə(r)][fɒnd][ɒv; əv] [ˌtʃaɪ'niːz] ['dɪʃɪz] ,
To the persons who are fond of Chinese dishes ,
到 这 人 WHO 是 喜爱 的 中国人 菜肴 ,

对于那些喜欢中国菜的人来说，

[bʌt; bət][ʌn'eɪb(ə)l][tuː; tə] [iːt] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['relɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] ['restrɒnt] [æz; əz]
but unable to eat them with the same relish in a Chinese Restaurant as
但 无法 到 吃 他们 和 这 相同的 尽情享用 在 一个 中国人 餐厅 作为
[ðeɪ] [kʊd; kəd][æt; ət][həʊm] .
they could at home .
他们 可以 在 家 .

但他们却无法像在家那样，在中餐馆里津津有味地享用这些美食。

[tuː; tə][ðə; ði]['wʊmən] [huː] [h'iəz] ['hʌbi] [tɔːk] [ə'baʊt][ðə; ði]['dændi] [fiːd] [hiː; hi][hæd; həd][æt; ət][ðə; ði]

To	the	woman	who	hears	hubby	talk	about	the	dandy	feed	he	had	at	the
到	这	女士	WHO	听到	老公	讲话	关于	这	花花公子	喂养	他	有	在	这

[ˌtʃaɪ'niːz] ['restrɒnt] ,

Chinese	Restaurant	,
中国人	餐厅	,

致那位听到丈夫谈论他在中餐馆享用了一顿丰盛大餐的妻子：

[ænd; ənd] [huː] [wʊd] ['welkəm] [ðə; ði] [tʃɑːns] [tuː; tə][biː; bi]['eɪb(ə)l][tuː; tə] [triːt] [hɪm] [wɪð] [ðə; ði]

and	who	would	welcome	the	chance	to	be	able	to	treat	him	with	the
和	WHO	会	欢迎	这	机会	到	是	有能力的	到	对待	他	和	这

[sə'praɪz] [ɒv; əv][hɪz; ɪz][laɪf] .

surprise	of	his	life	.
惊喜	的	他的	生活	.

谁会乐于有机会给他一个终生难忘的惊喜呢?

[tuː; tə] [ðiːz] ['piːp(ə)l][aɪ]['əʊpən][ðə; ði][dɔː(r)][tuː; tə][ðə; ði]['siːkrəts][ɒv; əv] [ˌtʃaɪ'niːz] ['kʊkəri] ,

To	these	people	I	open	the	door	to	the	secrets	of	Chinese	cookery	,
到	这些	人们	我	打开	这	门	到	这	秘密	的	中国人	烹饪	,

我向这些人敞开了中国烹饪秘诀的大门。

['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ðə; ði] ['meθədz] [ˌhɪər'ɪn] [juːst] [baɪ][ðə; ði] ['greɪtɪst] [ˌtʃaɪ'niːz] [ʃefs] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] .

giving	them	the	methods	herein	used	by	the	greatest	Chinese	Chefs	in	the	world	.
给予	他们	这	方法	在此处	用过的	经过	这	最	中国人	厨师	在	这	世界	.

将本文中介绍的、世界上最伟大的中国厨师所使用的方法传授给他们。

[baɪ] [sə'plaɪɪŋ] [juː; jʊ] [wɪð] [ðə; ði][ɪm'pɔː(r)tɪd] [ˌtʃaɪ'niːz] ['fleɪvərɪŋ] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][aɪ] [meɪk]

By	supplying	you	with	the	imported	Chinese	flavoring	sauces	and	vegetables	I	make
经过	供应	你	和	这	进口	中国人	调味	酱汁	和	蔬菜	我	制作

[ˌaɪ 'tiː]['pɒsəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ][tuː; tə] [kʊk] [ðiːz] [fuːdz] [ɪn][ðə; ði] ['əʊnli] ['dʒenjuɪn] [weɪ] .

it	possible	for	you	to	cook	these	foods	in	the	ONLY	GENUINE	WAY	.
它	可能的	为了	你	到	厨师	这些	食物	在	这	仅有的	真的	方式	.

通过向您提供进口的中国调味酱料和蔬菜，我使您能够以唯一正宗的方式烹饪这些食物。

[tuː; tə] [ðiːz] ['piːp(ə)l][aɪ] [rɪ'spektfəli] ['dedɪkeɪt] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] ,

To	these	people	I	respectfully	dedicate	this	little	book	,
到	这些	人们	我	尊敬	奉献	这	小的	书	,

我谨以此小册子向这些人致以崇高的敬意。

[wɪð] [ðə; ði][həʊp] [ðæt] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [maɪ] ['efəts] [meɪ] [biː; bi] [ə'priːʃieɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] ['feləʊ] [ɪn]

with	the	hope	that	now	and	then	my	efforts	may	be	appreciated	by	the	fellow	in
和	这	希望	那	现在	和	然后	我的	努力	可能	是	感谢	经过	这	同伴	在

[ðə; ði] [wʊdz] ,

the	woods	,
这	树林	,

希望我的努力偶尔能得到林中那位老兄的赏识。

[ɔː(r)][ðə; ði]['leɪdi] [huː] [lʌvz] [tuː; tə] [kʊk] ([ænd; ənd] [iːt] [tʃɒp] ['suː.i] .)

or	the	lady	who	loves	to	cook	(	and	eat	Chop	Suey	.	)
或者	这	女士	WHO	爱	到	厨师	(	和	吃	劈	苏伊	.	)

或者那位喜欢烹饪（也喜欢吃杂碎）的女士。

['vɜːrnən] ['gælˌstər] , ['mɒrɪs] , [il] .

VERNON	GALSTER	,	Morris	,	Ills	.
弗农	加尔斯特	,	莫里斯	,	疾病	.

弗农·加尔斯特，伊利诺伊州莫里斯市

[ɪm'pɔː(r)tɪd] [ˌtʃaɪ'niːz] [sə'plaɪz]

IMPORTED	CHINESE	SUPPLIES
进口	中国人	补给品

进口中国商品

[ðə; ði] [ˌtʃaɪ'ni:z] ['fleɪvərɪŋ] ['sɔ:sɪz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [kɔ:ld] [fɔ:(r); fə(r)][ɪn] [ði:z] ['resəpɪz][kæn; kən]

The	Chinese	flavoring	sauces	and	vegetables	called	for	in	these	recipes	can
这	中国人	调味	酱汁	和	蔬菜	称为	为了	在	这些	食谱	能

[bi:; bi] ['pɜ:rtʃəst] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['pʌblɪʃə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] .

be	purchased	from	the	publisher	of	this	book	.
是	购买	从	这	出版商	的	这	书	.

这些食谱中所需的中国调味料和蔬菜可以从本书的出版商处购买。

[æn; ən] ['ɪləstreɪtɪd] ['kætəlɒg] [kən'teɪnɪŋ] [praisiz][ænd; ənd] [dɪskɹ'ɪpʃənz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['veəriəs]

An	illustrated	catalogue	containing	prices	and	descriptions	of	the	various
一个	插图	目录	包含	价格	和	描述	的	这	各种各样的

[ɪm'pɔ:(r)tɪd] [ɪn'gri:diənts] [wɪl] [bi:; bi] [sent] [fri:] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['ɑ:skɪŋ] .

imported	ingredients	will	be	sent	FREE	for	the	asking	.
进口	原料	将要	是	发送	自由的	为了	这	问	.

如有需要，我们将免费寄送包含各种进口原料价格和说明的图文目录。

['ɪndeks]

INDEX

指数

指数

[peɪdʒ]

Page

页

页

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['su:.i] ([pleɪn]) [θri:]

American	Chop	Suey	(	Plain	)	3
美国人	劈	苏伊	(	清楚的	)	3

美式杂碎（原味）3

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['su:.i] (['ekstrə] [faɪn]) [θri:]

American	Chop	Suey	(	Extra	Fine	)	3
美国人	劈	苏伊	(	额外的	美好的	)	3

美式杂碎（特细）3

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['su:.i] ([faɪn] [kʌt]) [θri:]

American	Chop	Suey	(	Fine	Cut	)	3
美国人	劈	苏伊	(	美好的	切	)	3

美式杂碎（细切）3

[bɜ·dz] [nest] [su:p] ['sɛvən]

Birds	Nest	Soup	7
鸟类	巢	汤	7

燕窝汤 7

[ˌtʃaɪ'ni:z] [tʃɒp] ['su:.i] ([pleɪn]) [ˌtu:'tu:]

Chinese	Chop	Suey	(	Plain	)	2
中国人	劈	苏伊	(	清楚的	)	2

中式杂碎（原味）2

[ˌtʃaɪ'ni:z] [tʃɒp] ['su:.i] (['ekstrə] [faɪn]) [θri:]

Chinese	Chop	Suey	(	Extra	Fine	)	3
中国人	劈	苏伊	(	额外的	美好的	)	3

中式杂碎（特细）3

[ˌtʃaɪ'ni:z] [tʃɒp] ['su:.i] ([faɪn] [kʌt]) [θri:]

Chinese	Chop	Suey	(	Fine	Cut	)	3
中国人	劈	苏伊	(	美好的	切	)	3

中式杂碎（细切）3

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˌi] ([waɪt] -) [θriː]
Chinese Chop Suey (White M'hr'm) 3
中国人 劈 苏伊 (白色的 -) 3

中式杂碎（白M'hr'm）3

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˌi] ([wɪð] [læm]) [θriː]
Chinese Chop Suey (With Lamb) 3
中国人 劈 苏伊 (和 羊肉) 3

中式杂碎（羊肉）3

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˌi] ([wɪð] [viːl]) [θriː]
Chinese Chop Suey (With Veal) 3
中国人 劈 苏伊 (和 小牛肉) 3

中式杂碎（含小牛肉）3

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˌi] ([wɪð] [biːf]) [θriː]
Chinese Chop Suey (With Beef) 3
中国人 劈 苏伊 (和 牛肉) 3

中式杂碎（牛肉）3

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suːˌi] ([pleɪn]) [fɔːr]
Chicken Chop Suey (Plain) 4
鸡 劈 苏伊 (清楚的) 4

鸡肉杂碎（原味）4

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suːˌi] ([faɪn] [kʌt]) [fɔːr]
Chicken Chop Suey (Fine Cut) 4
鸡 劈 苏伊 (美好的 切) 4

鸡肉杂碎（细切）4

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suːˌi] (['mʌʃrʊm]) [fɔːr]
Chicken Chop Suey (Mushroom) 4
鸡 劈 苏伊 (蘑菇) 4

鸡肉杂碎（蘑菇）4

[ˌtʃaɪ'niːz] [kjʊəd] [pɔːk] [fɔːr]
Chinese Cured Pork 4
中国人 治愈 猪肉 4

中式腌肉 4

[tʃaʊ] ['meɪn] ([pleɪn]) ['sɛvən]
Chow Mein (Plain) 7
周 我的 (清楚的) 7

炒面（原味）7

[tʃaʊ] ['meɪn] ([wɪð] ['tʃɪkɪn]) ['sɛvən]
Chow Mein (With Chicken) 7
周 我的 (和 鸡) 7

鸡肉炒面 7

[tʃaʊ] ['meɪn] ([wɪð] ['mʌʃrʊmz]) ['sɛvən]
Chow Mein (With Mushrooms) 7
周 我的 (和 蘑菇) 7

炒面（加蘑菇）7

['dɪnə(r)] [ɒv; əv] ['tʃaɪnə] [eit]
Dinner of China 8
晚餐 的 中国 8

中国晚餐 8

[egz] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ] ([pleɪn]) [faɪv]
Eggs Fo Young (Plain) 5
鸡蛋 福 年轻的 (清楚的) 5

嫩鸡蛋（原味）5个

[egz] [ˌef ˈəʊ] [jʌŋ] ([wɪð] [ʃrɪmp]) [faɪv]
Eggs Fo Young (With Shrimp) 5
鸡蛋 福 年轻的 (和 虾) 5

虾仁炒蛋 5

[egz] [ˌef ˈəʊ] [jʌŋ] ([wɪð] [ˈlɒbstə(r)]) [faɪv]
Eggs Fo Young (With Lobster) 5
鸡蛋 福 年轻的 (和 龙虾) 5

龙虾蛋（5）

[egz] [ˌef ˈəʊ] [jʌŋ] ([wɪð] [ˈtʃɪkɪn]) [faɪv]
Eggs Fo Young (With Chicken) 5
鸡蛋 福 年轻的 (和 鸡) 5

鸡蛋（含鸡肉）5

[raɪs] ([kʊkt] [ˌtʃaɪˈniːz] [staɪl]) [ˌtuːˈtuː]
Rice (Cooked Chinese Style) 2
米 (煮熟 中国人 风格) 2

米饭（中式煮饭）2

[wɔː(r)][ˈmeɪn] ([pleɪn]) [sɪks]
War Mein (Plain) 6
战争 我的 (清楚的) 6

War Mein（原味）6

[wɔː(r)][ˈmeɪn] ([wɪð] [ˈtʃɪkɪn]) [sɪks]
War Mein (With Chicken) 6
战争 我的 (和 鸡) 6

鸡肉饭（War Mein）6

[wɔː(r)][ˈmeɪn] ([waɪt] [ˈmʌʃrʊm]) [sɪks]
War Mein (White Mushroom) 6
战争 我的 (白色的 蘑菇) 6

华梅因（白蘑菇）6

[jet] [ˈsɜːkə][ˈmeɪn] ([pleɪn]) -
Yet Ca Mein (Plain) 52
然而 ca 我的 (清楚的) -

原味 Ca Mein 52

[ˌtʃaɪˈniːz] [tʃɒp] [ˈsuːˌi]
CHINESE CHOP SUEY
中国人 劈 苏伊

中式杂碎

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ˈpɔːʃənz]
For Two Portions
为了 二 部分

两份

([prɪˈpeə(r)][ɔːl][ɒv; əv] [ðiːz] [ɪnˈgriːdiənts] [bɪˈfɔː(r)] [ˈstɑrtɪŋ] [tuː; tə] [kʊk] [ðə; ðɪ] [ˈsuːˌi])
(Prepare all of these ingredients before starting to cook the Suey)
(准备 全部 的 这些 原料 前 开始 到 厨师 这 苏伊)

（在开始烹制什锦菜之前，请准备好所有这些食材）

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [pɔːk] ([slaɪst] [saɪz][ænd; ənd] [ˈθɪknəs] [ɒv; əv][hɑːf][ˈdɒlə(r)] .)
1 POUND LEAN PORK (Sliced size and thickness of half dollar .)
1 磅 倾斜 猪肉 (切片 尺寸 和 厚度 的 一半 美元 .)

1磅瘦猪肉（切片大小和厚度与半美元硬币相当。）

[wʌn] [kʌp] [ˈspæniʃ] [ˈʌnjənz] ([slaɪst] [θɪn] .)
1 CUP SPANISH ONIONS (Sliced thin .)
1 杯子 西班牙语 洋葱 (切片 薄的 .)

1 杯西班牙洋葱（切薄片）

[wʌn] [kʌp] ['seləri] ([slaɪst] [θɪn] ['krɒswaɪz] .
1 CUP CELERY (Sliced thin crosswise .
1 杯子 芹菜 (切片 薄的 横向 .

1 杯芹菜（横切成薄片）。

[rɪ'muːv] [liːvz] .)
Remove leaves .)
消除 树叶 .)

去除叶子。）

[wʌn] [kʌp] [ˌtʃaɪ'niːz] ['mʌʃrʊmz] ([səʊk] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
1 CUP CHINESE MUSHROOMS (Soak in water until soft .
1 杯子 中国人 蘑菇 (浸泡 在 水 直到 柔软的 .

1 杯中国蘑菇（用水浸泡至变软）。

[rɪ'muːv] [stemz] , [slaɪs] .)
Remove stems , slice .)
消除 茎 , 片 .)

去掉茎，切片。）

[faɪv] [ˌtʃaɪ'niːz] ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] ([peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [θɪn] .)
5 CHINESE WATER CHESTNUTS (Pare and slice thin .)
5 中国人 水 栗子 (削减 和 片 薄的 .)

5个荸荠（去皮切薄片）。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti] [sɔːs] .
1 TABLESPOONFUL CHINESE SALTY SAUCE .
1 一汤匙 中国人 咸 酱 .

1 汤匙中式咸酱。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ˌtʃaɪ'niːz] [swiːt] [sɔːs] .
1 TABLESPOONFUL CHINESE SWEET SAUCE .
1 一汤匙 中国人 甜的 酱 .

1 汤匙中式甜酱。

[θriː] [drɒps] - [ɔɪl] .
3 DROPS SESAMUN OIL .
3 滴 - 油 .

3滴芝麻油。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['kɔːnstɑːtʃ] ([dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .)
1 TEASPOONFUL CORNSTARCH (Dissolved in a little water .)
1 一茶匙 玉米淀粉 (溶解 在 一个 小的 水 .)

1茶匙玉米淀粉（溶于少量水中。）

[kʊk] [ɪn] [æn; ən] ['aɪən] ['ket(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] ['veri] [haɪ] [fleɪm] .
Cook in an iron kettle on a very high flame .
厨师 在 一个 铁 壶 在 一个 非常 高的 火焰 .

用铁锅大火煮。

[fraɪ] [ðə; ði] [pɔːk] [ʌn'tɪl] [hɑːf] [dʌn] , ['juːzɪŋ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] , [miːt] ['fraiiŋ] [ɔː(r)] ['piːnʌt] [ɔɪl] .
Fry the pork until half done , using about a tablespoonful of lard , meat fryings or peanut oil .
炒 这 猪肉 直到 一半 完毕 , 使用 关于 一个 一汤匙 的 猪油 , 肉 油炸 或者 花生 油 .

用大约一汤匙猪油、肉用油或花生油将猪肉煎至半熟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['seləri] ,
Add the onions and fry a few minutes longer ; then add the celery ,
添加 这 洋葱 和 炒 一个 很少 分钟 更长 ; 然后 添加 这 芹菜 ,

加入洋葱，再翻炒几分钟；然后加入芹菜，

['mʌʃrʊmz] , [ˌtʃaɪ'niːz] ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] [ænd; ənd]['sɔːlti] [sɔːs] [tə'geðə(r)] .

mushrooms	**,**	**Chinese**	**water**	**chestnuts**	**and**	**salty**	**sauce**	**together**	**.**
蘑菇	,	中国人	水	栗子	和	咸	酱	一起	.

蘑菇、荸荠和咸酱汁一起烹制。

['kʌvə(r)] [wɪð] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn][ɪts] [əʊn] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][eit]

Cover	**with**	**tight**	**fitting**	**lid**	**and**	**allow**	**to**	**cook**	**in**	**its**	**own**	**juices**	**for**	**about**	**8**
覆盖	和	紧的	配件	盖	和	允许	到	厨师	在	它是自己的		果汁	为了	关于	8

[tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

to	**10**	**minutes**	**.**
到	-	分钟	.

盖上严实的盖子，用自身的汁水煮8到10分钟。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] , ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [suːp] [stɒk] ([hɒt]) [ɪf] ['nesəsəri] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ]

Stir	**occasionally**	**,**	**adding**	**water**	**or**	**soup**	**stock**	**(**	**hot**	**)**	**if**	**necessary**	**to**	**prevent**	**burning**
搅拌	偶尔	,	添加	水	或者	汤	库存	(	热的	)	如果	必要的	到	防止	燃烧

.

:

.

偶尔搅拌，必要时加入水或热汤，以防止烧焦。

[ðen] [tɜːn] [fleɪm] [ləʊ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] ['θʌrəli] [ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] [swiːt] [sɔːs] , - [ɔɪl]

Then	**turn**	**flame**	**low**	**and**	**stir**	**in**	**thoroughly**	**the**	**Chinese**	**sweet**	**sauce**	**,**	**sesamun**	**oil**
然后	转动	火焰	低的	和	搅拌	在	彻底	这	中国人	甜的	酱	,	-	油

[ænd; ənd] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,

and	**corn**	**starch**	**,**
和	玉米	淀粉	,

然后转小火，充分搅拌加入中式甜酱、芝麻油和玉米淀粉。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

and	**it**	**is**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
和	它	是	准备好	到	服务	.

已经可以上菜了。

[sɜːv] [ɒn] ['ɒblɒŋ] [tʃɒp] ['suː.i] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [sɜːv] [raɪs] ([kʊkt] [ˌtʃaɪ'niːz] [staɪl])

Serve	**on**	**oblong**	**chop**	**suey**	**dish**	**,**	**and**	**with**	**it**	**serve**	**rice**	**(**	**cooked**	**Chinese**	**style**	**)**
服务	在	长方形	劈	苏伊	盘子	,	和	和	它	服务	米	(	煮熟	中国人	风格	)

[ænd; ənd] [ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] .

and	**Chinese**	**tea**	**.**
和	中国人	茶	.

将杂碎盛入长方形的杂碎盘中，配以米饭（中式煮法）和中国茶。

[raɪs] ([kʊkt] [ˌtʃaɪ'niːz] [staɪl])

RICE	**(**	**Cooked**	**Chinese**	**Style**	**)**
米	(	煮熟	中国人	风格	)

中式米饭

[wɒʃ] [ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] ['kwɒləti] [hed] [raɪs] ([dʒæp] [staɪl] [raɪs] [wɪl] [nɒt] [kʊk] ['prɒpəli] [ɪn]

Wash	**a**	**half**	**pound**	**of**	**good**	**quality**	**head**	**rice**	**(**	**Jap**	**style**	**rice**	**will**	**not**	**cook**	**properly**	**in**
洗	一个	一半	磅	的	好的	质量	头	米	(	日本	风格	米	将要	不是	厨师	适当地	在

[ðɪs] ['mænə(r)]) [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

this	**manner**	**)**	**and**	**cover**	**with**	**water**	**.**
这	方式	)	和	覆盖	和	水	.

将半磅优质整米（日式米用这种方法煮不熟）淘洗干净，加水没过米粒。

[ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ə'bʌv] [ðə; ði][raɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪg'zæktli][ðə; ði] [seɪm] [depθ] [æz; əz]

The	**depth**	**of**	**the**	**water**	**above**	**the**	**rice**	**should**	**be**	**exactly**	**the**	**same**	**depth**	**as**
这	深度	的	这	水	多于	这	米	应该	是	确切地	这	相同的	深度	作为

[ðə; ði][raɪs] .

the	**rice**	**.**
这	米	.

稻米上方的水深应该与稻米的深度完全相同。

[bɔɪl] [fɑːst] , [stɜː(r)] ['friːkwəntli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪz] [əb'zɔːbd] [baɪ] [ðə; ði] [raɪs] ,

Boil	**fast**	**,**	**stir**	**frequently**	**until**	**all**	**of**	**the**	**water**	**is**	**absorbed**	**by**	**the**	**rice**	**,**
熬	快速地	,	搅拌	频繁地	直到	全部	的	这	水	是	吸收	经过	这	米	,

快速煮沸，并经常搅拌，直到米粒完全吸收水分。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd] [ænd; ənd] [set] [ɒn] [ləʊ] [fleɪm] ([wɪð] [æs'bestɒs] [pæd] [bɪ'twiːn])

then	**cover**	**with**	**tight**	**fitting**	**lid**	**and**	**set**	**on**	**low**	**flame**	**(**	**with**	**asbestos**	**pad**	**between**	**)**
然后	覆盖	和	紧的	配件	盖	和	放	在	低的	火焰	(	和	石棉	软垫	之间	)

[fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,

for	**30**	**minutes**	**,**
为了	-	分钟	,

然后盖上严实的盖子，用小火（中间放一块石棉垫）烤30分钟。

[ænd; ənd] [liːv] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

and	**leave**	**without**	**stirring**	**.**
和	离开	没有	搅拌	.

静置，无需搅拌。

[nəʊt] — ['keəf(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [daɪ'rɛktɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fleɪm] [wɪtʃ] [ɪz]

NOTE	**—**	**Careful**	**attention**	**should**	**be**	**directed**	**to**	**the**	**size**	**of**	**the**	**flame**	**which**	**is**
笔记	—	小心	注意力	应该	是	指导	到	这	尺寸	的	这	火焰	哪个	是

[juːst] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] - ['mɪnɪts] .

used	**during**	**the**	**30**	**minutes**	**.**
用过的	期间	这	-	分钟	.

注意——在 30 分钟内，应特别注意所用火焰的大小。

[ˌʌndə'stænd] [ðæt] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [hæv; həv] [æz; əz] [mʌtʃ] [hiːt] [æz; əz] [ðə; ði] [raɪs] [wɪl] [stænd] ,

Understand	**that**	**you**	**are**	**to**	**have**	**as**	**much**	**heat**	**as**	**the**	**rice**	**will**	**stand**	**,**
理解	那	你	是	到	有	作为	很多	热	作为	这	米	将要	站立	,

要明白，火候要控制在米饭能承受的最大范围内。

[wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] . [θriː]

without	**stirring**	**,**	**at**	**the**	**same**	**time**	**without**	**burning**	**it**	**.**	**3**
没有	搅拌	,	在	这	相同的	时间	没有	燃烧	它	.	3

无需搅拌，同时也不要烧焦。3

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suː.i]

CHINESE	**CHOP**	**SUEY**
中国人	劈	苏伊

中式杂碎

['ekstrə] [faɪn]

Extra	**Fine**
额外的	美好的

超等

[meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suː.i] ,

Made	**the**	**same**	**as**	**Chinese**	**Chop**	**Suey**	**,**
制成	这	相同的	作为	中国人	劈	苏伊	,

做法和中式杂碎一样。

[bʌt; bət] [ə'mɪt] [ðə; ði] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['spæniʃ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [juːz] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði]

but	**omit**	**the**	**cupful**	**of**	**Spanish**	**onions**	**and**	**use**	**a**	**half**	**cupful**	**of**	**the**
但	忽略	这	一杯	的	西班牙语	洋葱	和	使用	一个	一半	一杯	的	这

[ˌbæm'buː] [ʃuːt] [ɪn'sted] .

bamboo	**shoot**	**instead**	**.**
竹子	射击	反而	.

但要省略一杯西班牙洋葱，改用半杯竹笋。

[kʌt] [ðə; ði] [ˌbæm'buː] [ʃuːt] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [smɔːl] .

Cut	**the**	**bamboo**	**shoot**	**very**	**thin**	**and**	**small**	**.**
切	这	竹子	射击	非常	薄的	和	小的	.

将竹笋切成非常细小的片。

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˑi]
CHINESE **CHOP** **SUEY**
中国人 劈 苏伊

中式杂碎

[faɪn] [kʌt]
Fine **Cut**
美好的 切

精细切割

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['ekstrə] [faɪn] [tʃɒp] ['suːˑi] [bʌt; bət] [kʌt] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [smɔːlə(r)]
Make **the** **same** **as** **Extra** **Fine** **Chop** **Suey** **but** **cut** **all** **of** **the** **ingredients** **smaller**
制作 这 相同的 作为 额外的 美好的 劈 苏伊 但 切 全部 的 这 原料 较小的
[ænd; ənd] ['θɪnə(r)] .
and **thinner** **.**
和 更薄 .

做法与特级碎菜相同，但将所有食材切成更小更薄的块。

[ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːˑi]
CHINESE **CHOP** **SUEY**
中国人 劈 苏伊

中式杂碎

[wɪð] [waɪt] ['mʌʃrʊmz]
With **White** **Mushrooms**
和 白色的 蘑菇

配白蘑菇

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['ekstrə] [faɪn] [tʃɒp] ['suːˑi] ,
Make **the** **same** **as** **Extra** **Fine** **Chop** **Suey** **,**
制作 这 相同的 作为 额外的 美好的 劈 苏伊 ,

做法与特级杂碎相同。

[bʌt; bət][juːz][ə; eɪ][hɑːf]['kænfʊl][ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ['mʌʃrʊmz] ([smɔːl] [saɪz][ɑː(r); ə(r)][best]) [ɪn'sted]
but **use** **a** **half** **canful** **of** **the** **French** **Mushrooms** **(** **small** **size** **are** **best** **)** **instead**
但 使用 一个 一半 罐装 的 这 法语 蘑菇 (小的 尺寸 是 最好的) 反而
[ɒv; əv][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] ['mʌʃrʊmz] .
of **the** **Chinese** **Mushrooms** **.**
的 这 中国人 蘑菇 .

但可以用半罐法国蘑菇（小个的最好）代替中国蘑菇。

[læm] , [viːl] [ænd; ənd] ['tendəlɔɪn] [ɒv; əv] [biːf] [tʃɒp] ['suːˑi]
LAMB **,** **VEAL** **AND** **TENDERLOIN** **OF** **BEEF** **CHOP** **SUEY**
羊肉 , 小牛肉 和 里脊肉 的 牛肉 劈 苏伊

羊肉、小牛肉和牛里脊肉杂碎

['fɒləʊ] [aʊt][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['ekstrə] [faɪn] [tʃɒp] ['suːˑi] ,
Follow **out** **the** **directions** **given** **for** **making** **Extra** **Fine** **Chop** **Suey** **,**
跟随 出去 这 方向 给定 为了 制作 额外的 美好的 劈 苏伊 ,

按照说明制作特级杂碎，

[bʌt; bət][juːz][ðə; ði] [miːt] [juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [pɔːk] .
but **use** **the** **meat** **you** **desire** **instead** **of** **pork** **.**
但 使用 这 肉 你 欲望 反而 的 猪肉 .

但可以用你喜欢的其他肉类代替猪肉。

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['suːˑi]
AMERICAN **CHOP** **SUEY**
美国人 劈 苏伊

美式杂碎

[pleɪn]
Plain
清楚的

清楚的

[meɪd] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz] [ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suːi] ,
Made **with** **the** **same** **ingredients** **as** **Chinese** **Chop** **Suey** **,**
制成 和 这 相同的 原料 作为 中国人 劈 苏伊 ,

采用与中式杂碎相同的原料制成。

[bʌt; bət][juːz] ['veri] ['lɪt(ə)l][ɒv; əv] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['veri] ['lɪt(ə)l][ɒv; əv]
but **use** **very** **little** **of** **each** **of** **the** **Chinese** **sauces** **and** **very** **little** **of**
但 使用 非常 小的 的 每个 的 这 中国人 酱汁 和 非常 小的 的
['kɔːnstɑːtʃ] .
cornstarch **.**
玉米淀粉 .

但每种中式酱料和玉米淀粉的用量都要非常少。

[juːz] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf] [stɒk] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [ðɪs] ,
Use **a** **cupful** **of** **chicken** **or** **beef** **stock** **in** **the** **cooking** **of** **this** **,**
使用 一个 一杯 的 鸡 或者 牛肉 库存 在 这 烹饪 的 这 ,

烹制这道菜时，请使用一杯鸡汤或牛肉汤。

['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .
adding **it** **when** **the** **vegetables** **are** **added** **.**
添加 它 什么时候 这 蔬菜 是 额外 .

与蔬菜一起加入。

[ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['greɪvi][ɪn] [ðɪs] [tʃɒp] ['suːi] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːvd] [ɪn] [suːp] [bəʊlz] .
On **account** **of** **the** **gravy** **in** **this** **Chop** **Suey** **,** **it** **is** **served** **in** **soup** **bowls** **.**
在 帐户 的 这 肉汁 在 这 劈 苏伊 , 它 是 服务 在 汤 碗 .

由于这道杂碎里有肉汁，所以是用汤碗盛装的。

[ðeə(r)] [ɪz][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [saɪzd] [bəʊl] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ðɪs] .
There **is** **a** **special** **sized** **bowl** **used** **for** **serving** **this** **.**
那里 是 一个 特别的 尺寸 碗 用过的 为了 服务 这 .

盛放这道菜要用一个特殊尺寸的碗。

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['suːi]
AMERICAN **CHOP** **SUEY**
美国人 劈 苏伊

美式杂碎

['ekstrə] [faɪn]
Extra **Fine**
额外的 美好的

超等

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [pleɪn] [ə'merɪkən] [tʃɒp] ['suːi] ,
Make **the** **same** **as** **plain** **American** **Chop** **Suey** **,**
制作 这 相同的 作为 清楚的 美国人 劈 苏伊 ,

做法和普通美式杂碎一样。

[bʌt; bət][ə'mɪt][ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][juːz][ˌbæm'buː] [ʃuːts] ([kʌt] [θɪn]) [ɪn'sted] .
but **omit** **the** **onions** **and** **use** **bamboo** **shoots** **(** **cut** **thin** **)** **instead** **.**
但 忽略 这 洋葱 和 使用 竹子 芽 (切 薄的) 反而 .

但不要放洋葱，而是用竹笋（切成薄片）代替。

[ə'merɪkən] [tʃɒp] ['suːi]
AMERICAN **CHOP** **SUEY**
美国人 劈 苏伊

美式杂碎

[faɪn] [kʌt]
Fine **Cut**
美好的 切

精细切割

[meɪk] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] ['ekstrə] [faɪn] [ə'merɪkən] [tʃɒp] ['suː.i] [bʌt; bət] [kʌt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [smɔːlə(r)]
Make **the** **same** **as** **Extra** **Fine** **American** **Chop** **Suey** **but** **cut** **all** **ingredients** **smaller**
制作 这 相同的 作为 额外的 美好的 美国人 劈 苏伊 但 切 全部 原料 较小的

[ænd; ənd] ['θɪnə(r)] . [fɔːr]
and **thinner** **.** **4**
和 更薄 . 4

做法与美式特级杂碎相同，但将所有食材切成更小更薄的块。4

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suː.i]
CHICKEN **CHOP** **SUEY**
鸡 劈 苏伊

鸡肉杂碎

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['pɔːʃənz]
For **Two** **Portions**
为了 二 部分

两份

[wʌn] [paʊnd] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] ([slaɪst] [θɪn] , [kʌt] [smɔːl] .)
1 **POUND** **COOKED** **CHICKEN** **(** **Sliced** **thin** **,** **cut** **small** **.** **)**
1 磅 煮熟 鸡 (切片 薄的 , 切 小的 .)

1磅熟鸡肉（切薄片，切小块）。

[wʌn] [kʌp] ['seləri] ([slaɪst] [θɪn] ['krɒswaɪz] .
1 **CUP** **CELERY** **(** **Sliced** **thin** **crosswise** **.**
1 杯子 芹菜 (切片 薄的 横向 .

1 杯芹菜（横切成薄片）。

[rɪ'muːv] [liːvz] .)
Remove **leaves** **.** **)**
消除 树叶 .)

去除叶子。）

[wʌn] [kʌp] [ˌtʃaɪ'niːz] ['mʌʃrʊmz] ([səʊk] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
1 **CUP** **CHINESE** **MUSHROOMS** **(** **Soak** **in** **water** **until** **soft** **.**
1 杯子 中国人 蘑菇 (浸泡 在 水 直到 柔软的 .

1 杯中国蘑菇（用水浸泡至变软）。

[rɪ'muːv] [stemz] .)
Remove **stems** **.** **)**
消除 茎 .)

去除茎部。）

['sɛvən] [ˌtʃaɪ'niːz] ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] ([peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [θɪn] .)
7 **CHINESE** **WATER** **CHESTNUTS** **(** **Pare** **and** **slice** **thin** **.** **)**
7 中国人 水 栗子 (削减 和 片 薄的 .)

7个荸荠（去皮切薄片）。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ˌbæm'buː] [ʃuːt] ([kʌt] [θɪn] [ænd; ənd] [smɔːl] .)
1 **CUPFUL** **BAMBOO** **SHOOT** **(** **Cut** **thin** **and** **small** **.** **)**
1 一杯 竹子 射击 (切 薄的 和 小的 .)

1 杯竹笋（切成细小块）。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti] [sɔːs] .
1 **TABLESPOONFUL** **CHINESE** **SALTY** **SAUCE** **.**
1 一汤匙 中国人 咸 酱 .

1 汤匙中式咸酱。

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] [ˌtʃaɪ'niːz] [swiːt] [sɔːs] .
1 TABLESPOONFUL CHINESE SWEET SAUCE .
1 一汤匙 中国人 甜的 酱 .

汤匙中式甜酱。

[θriː] [drɒps] - [ɔɪl] .
3 DROPS SESAMUN OIL .
3 滴 - 油 .

3滴芝麻油。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['kɔːnstɑːtʃ] ([dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .)
1 TEASPOONFUL CORNSTARCH (Dissolved in a little water .)
1 一茶匙 玉米淀粉 (溶解 在 一个 小的 水 .)

1茶匙玉米淀粉（溶于少量水中。）

[kʊk] [ɪn] [raʊnd] ['kɑpər'bɑtəmd]['aɪən]['ket(ə)l] , [ɔː(r)]['eni] [diːp] ['pɔːsəlɪn] ['ket(ə)l] [wɪl] [duː; də] ,
Cook in round bottomed iron kettle , or any deep porcelain kettle will do ,
厨师 在 圆形的 底部 铁 壶 , 或者 任何 深的 瓷 壶 将要 做 ,

用圆底铁锅煮，或者任何深瓷锅都可以。

[ænd; ənd][juːz][ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm] .
and use a high flame .
和 使用 一个 高的 火焰 .

使用大火。

[pleɪs] [ðə; ði] ['seləri] , ['mʌʃrʊmz] , ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] ,
Place the celery , mushrooms , water chestnuts ,
地方 这 芹菜 , 蘑菇 , 水 栗子 ,

放入芹菜、蘑菇、荸荠，

[ˌbæm'buː] [ʃuːt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf] [stɒk] [ɪn]['ket(ə)l] , ['kʌvə(r)] ['taɪtli] ,
bamboo shoot and a cupful of chicken or beef stock in kettle , cover tightly ,
竹子 射击 和 一个 一杯 的 鸡 或者 牛肉 库存 在 壶 , 覆盖 紧紧 ,

锅里放竹笋和一杯鸡汤或牛肉汤，盖紧锅盖。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][eit] ['mɪnɪts] .
and allow to cook for about 8 minutes .
和 允许 到 厨师 为了 关于 8 分钟 .

煮约 8 分钟。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] .
Stir occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [ðɪs] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʊk] [fɔːr] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Then add the chicken to this and allow to cook 4 minutes longer .
然后 添加 这 鸡 到 这 和 允许 到 厨师 4 分钟 更长 .

然后加入鸡肉，再煮 4 分钟。

[naʊ] [tɜːn] [fleɪm] [ləʊ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti][ænd; ənd] [swiːt] ['sɔːsɪz] , -
Now turn flame low and stir in the Chinese salty and sweet sauces , sesamun
现在 转动 火焰 低的 和 搅拌 在 这 中国人 咸 和 甜的 酱汁 , -
[ɔɪl][ænd; ənd] ['kɔːnstɑːtʃ] .
oil and cornstarch .
油 和 玉米淀粉 .

现在调小火，加入中式咸甜酱、芝麻油和玉米淀粉。

[sɜːv] [wɪð] [bəʊl] [ɒv; əv][raɪs] ([kʊkt] [ˌtʃaɪ'niːz] [staɪl] , [siː] [peɪdʒ] [tuː]) ,
Serve with bowl of rice (cooked Chinese style , see page two) ,
服务 和 碗 的 米 (煮熟 中国人 风格 , 看 页 二) ,

配一碗米饭（中式米饭，见第二页）食用。

[ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [liː] [tʃiː'iː] [nʌts] .

Chinese	**tea**	**and**	**a**	**few**	**Li**	**Chee**	**nuts**	**.**
中国人	茶	和	一个	很少	李	奇	坚果	.

中国茶叶和一些李氏坚果。

['tʃɪkɪn] [tʃɒp] ['suː.i]

CHICKEN	**CHOP**	**SUEY**
鸡	劈	苏伊

鸡肉杂碎

[faɪn] [kʌt] [ɔː(r)] [waɪt] ['mʌʃrʊm]

Fine	**Cut**	**or**	**White**	**Mushroom**
美好的	切	或者	白色的	蘑菇

细切或白蘑菇

[faɪn] [kʌt] [ɪz] [meɪd] [æz; əz] [ə'bʌv] , [bʌt; bət] [kʌt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [smɔːlə(r)] [ænd; ənd] ['veri] [θɪn] .

Fine	**Cut**	**is**	**made**	**as**	**above**	**,**	**but**	**cut**	**all**	**ingredients**	**smaller**	**and**	**very**	**thin**	**.**
美好的	切	是	制成	作为	多于	,	但	切	全部	原料	较小的	和	非常	薄的	.

精细切法的做法与上述相同，但要将所有食材切成更小更薄的片。

[waɪt] ['mʌʃrʊm] [tʃɒp] ['suː.i] [ɪz] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv] ,

White	**Mushroom**	**Chop**	**Suey**	**is**	**made**	**same**	**as**	**above**	**,**
白色的	蘑菇	劈	苏伊	是	制成	相同的	作为	多于	,

白蘑菇杂碎的做法与上述相同。

[bʌt; bət] [ə'mɪt] [ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [juːz] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kænfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [frentʃ]

but	**omit**	**the**	**Chinese**	**mushrooms**	**and**	**use**	**a**	**half**	**canful**	**of**	**the**	**French**
但	忽略	这	中国人	蘑菇	和	使用	一个	一半	罐装	的	这	法语

['mʌʃrʊmz] [ɪn'sted] .

mushrooms	**instead**	**.**
蘑菇	反而	.

但不要用中国蘑菇，而是用半罐法国蘑菇代替。

[ˌtʃaɪ'niːz] [kjʊəd] [pɔːk]

CHINESE	**CURED**	**PORK**
中国人	治愈	猪肉

中式腌猪肉

[kʌt] [strɪps] [ɒv; əv] [pɔːk] ½ [ɪntʃ] [θɪk] (['ʃəʊldə(r)] [ɔː(r)] [bʌts]) [ænd; ənd] [trɪm] [ɒf] [ɔːl] [fæt] .

Cut	**strips**	**of**	**pork**	**½**	**inch**	**thick**	**(**	**shoulder**	**or**	**butts**	**)**	**and**	**trim**	**off**	**all**	**fat**	**.**
切	条状物	的	猪肉	½	英寸	厚的	(	肩膀	或者	屁股	)	和	修剪	离开	全部	胖的	.

将猪肉切成 ½ 英寸厚的条状（肩肉或臀肉），并去除所有脂肪。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ½ ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti] [sɔːs] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ˌtuː'tuː]

Place	**in**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**½**	**cupful**	**of**	**Chinese**	**salty**	**sauce**	**diluted**	**with**	**2**
地方	在	平底锅	和	覆盖	和	½	一杯	的	中国人	咸	酱	稀	和	2

['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

cupfuls	**of**	**water**	**.**
杯	的	水	.

放入锅中，倒入半杯用两杯水稀释的中国咸酱，盖住食材。

[let] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['fluːɪd] [hæz; həz] ['nɪəli] [kʊkt] [ə'weɪ] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Let	**simmer**	**slowly**	**until**	**the**	**fluid**	**has**	**nearly**	**cooked**	**away**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
让	煨	缓慢地	直到	这	体液	有	几乎	煮熟	离开	,	或者	直到	完毕	.

用小火慢炖，直到汤汁几乎收干，或者直到煮熟。

[tɜːn] [ðə; ði] [miːt] ['friːkwəntli] .

Turn	**the**	**meat**	**frequently**	**.**
转动	这	肉	频繁地	.

要经常翻动肉块。

[pɔːk] [prɪˈpeəd] [baɪ] [ðɪs] [ˈmeθəd] [ɪz] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˈgɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [jet] [ˈsɜːkə] [ˈmeɪn] ,

Pork	prepared	by	this	method	is	used	as	a	garnish	for	Yet	Ca	Mein	,
猪肉	准备	经过	这	方法	是	用过的	作为	一个	装饰	为了	然而	ca	我的	,

用这种方法烹制的猪肉常用作炒面的配菜。

[ænd; ənd] [ɪz] [ðə; ði] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [ɪnˈgriːdiənt] [fɔː(r); fə(r)] [egz] [ˌef ˈəʊ] [jʌŋ] . [faɪv]

and	is	the	important	ingredient	for	Eggs	Fo	Young	.	5
和	是	这	重要的	成分	为了	鸡蛋	福	年轻的	.	5

也是制作嫩鸡蛋的重要原料。5

[egz] [ˌef ˈəʊ] [jʌŋ]

EGGS	FO	YOUNG
鸡蛋	FO	年轻的

鸡蛋嫩芽

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ˈpɔːʃənz]

For	Two	Portions
为了	二	部分

两份

¼ [paʊnd] [ˌtʃaɪˈniːz] [kjʊəd] [pɔːk] ([kʌt] [ˈɪntuː] [faɪn] [ʃredz] .)

¼	POUND	CHINESE	CURED	PORK	(	Cut	into	fine	shreds	.	)
¼	磅	中国人	治愈	猪肉	(	切	进入	美好的	碎屑	.	)

¼磅中国腌肉（切成细丝）。

([siː] [peɪdʒ] [fɔːr] [fɔː(r); fə(r)] [ˈresəpi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkjʊərɪŋ] [pɔːk] .)

(	See	page	4	for	recipe	for	curing	pork	.	)
(	看	页	4	为了	食谱	为了	养护	猪肉	.	)

（猪肉腌制方法请见第4页。）

½ [kʌp] [ˌbæmˈbuː] [ʃuːt] ([kʌt] [ˈɪntuː] [faɪn] , [lɒŋ] [ʃredz] .)

½	CUP	BAMBOO	SHOOT	(	Cut	into	fine	,	long	shreds	.	)
½	杯子	竹子	射击	(	切	进入	美好的	,	长的	碎屑	.	)

½ 杯竹笋（切成细长丝。）

[fɔːr] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈwɔːtə(r)] [tʃɛsnəts] ([pɛə] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [faɪn] [ʃredz] .)

4	CHINESE	WATER	CHESNUTS	(	Pared	and	cut	into	fine	shreds	.	)
4	中国人	水	栗子	(	精简	和	切	进入	美好的	碎屑	.	)

4颗荸荠（去皮切丝）。

½ [kʌp] [ˈseləri] ([kʌt] [ˈɪntuː] [faɪn] , [lɒŋ] [ʃredz] .)

½	CUP	CELERY	(	Cut	into	fine	,	long	shreds	.	)
½	杯子	芹菜	(	切	进入	美好的	,	长的	碎屑	.	)

½ 杯芹菜（切成细长丝）。

[wʌn] [stem] [ɒv; əv] [griːn] [ˈʌnjən] [tɒp] ([kʌt] [smɔːl] .)

1	STEM	OF	GREEN	ONION	TOP	(	Cut	small	.	)
1	干	的	绿色的	洋葱	顶部	(	切	小的	.	)

1 根葱花（切成小块）。

[sɪks] [egz] .

6	EGGS	.
6	鸡蛋	.

6 个鸡蛋。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈsɔːlti] [sɔːs] .

1	TEASPOONFUL	CHINESE	SALTY	SAUCE	.
1	一茶匙	中国人	咸	酱	.

1茶匙中式咸酱。

[mɪks][ɔ:l][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɪntu:][ə; eɪ]['bætə(r)] ([doʊnt][stɜ:(r)] [tu:] [mʌtʃ]) [ænd; ənd][fraɪ]['ɪntu:][sɪks]

Mix	all	of	the	above	into	a	batter	(	don't	stir	too	much	)	and	fry	into	six
混合	全部	的	这	多于	进入	一个	连击	(	不	搅拌	也	很多	)	和	炒	进入	六

['əʊv(ə)l] ['ɒmləts] [ɔ:(r)] [keɪks] [ɒn][ə; eɪ] [ləʊ] [fleɪm] .

oval	omelets	or	cakes	on	a	low	flame	.
椭圆形	煎蛋卷	或者	蛋糕	在	一个	低的	火焰	.

将以上所有材料混合成面糊（不要过度搅拌），用小火煎成六个椭圆形煎蛋饼或煎饼。

[wen] [dʌn] , [meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi][baɪ] ['pʊtɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði][lɑ:d][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [keɪks] [wɜ:(r); wə(r)]

When	done	,	make	a	gravy	by	putting	into	the	lard	in	which	the	cakes	were
什么时候	完毕	,	制作	一个	肉汁	经过	推杆	进入	这	猪油	在	哪个	这	蛋糕	是

[fraɪd][ɪn] ,

fried	in	,
油煎	在	,

完成后，将煎饼剩下的猪油倒入锅中，制成肉汁。

[ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] , [ə; eɪ][hɑ:f] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [ˌtʃaɪ'ni:z] [swi:t] [sɔ:s] [ænd; ənd][ə; eɪ]

a	cupful	of	water	,	a	half	teaspoonful	of	Chinese	sweet	sauce	and	a
一个	一杯	的	水	,	一个	一半	一茶匙	的	中国人	甜的	酱	和	一个

['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['kɔ:nstɑ:tʃ] .

teaspoonful	of	cornstarch	.
一茶匙	的	玉米淀粉	.

一杯水，半茶匙中国甜酱，一茶匙玉米淀粉。

[tu:; tə] [sɜ:v] ,

To	serve	,
到	服务	,

服务，

[pleɪs] [θri:] [keɪks] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒn][ə; eɪ] [flæt] [tʃɒp] ['su:.i] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði]

place	3	cakes	for	each	portion	on	a	flat	chop	suey	dish	and	cover	with	the
地方	3	蛋糕	为了	每个	部分	在	一个	平坦的	劈	苏伊	盘子	和	覆盖	和	这

['greɪvi] .

gravy	.
肉汁	.

将3块饼放在平底杂碎盘上，每份放3块，淋上肉汁。

[sɜ:v] [wɪð] [bəʊl] [ɒv; əv][raɪs] ([kʊkt] [ˌtʃaɪ'ni:z] [staɪl]) [ænd; ənd] [ˌtʃaɪ'ni:z] [ti:] .

Serve	with	bowl	of	rice	(	cooked	Chinese	style	)	and	Chinese	tea	.
服务	和	碗	的	米	(	煮熟	中国人	风格	)	和	中国人	茶	.

配一碗米饭（中式米饭）和中国茶。

[egz] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ]

EGGS	FO	YOUNG
鸡蛋	FO	年轻的

鸡蛋嫩芽

[wɪð] [ʃrɪmp] , ['lɒbstə(r)][ɔ:(r)] ['tʃɪkɪn]

With	Shrimp	,	Lobster	or	Chicken
和	虾	,	龙虾	或者	鸡

配虾、龙虾或鸡肉

['sʌbstɪtju:t] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kʊkt] [ʃrɪmp] ,

Substitute	the	same	quantity	of	cooked	shrimp	,
代替	这	相同的	数量	的	煮熟	虾	,

用等量的熟虾代替，

['lɒbstə(r)][ɔ:(r)] ['tʃɪkɪn] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'ni:z] [kjʊəd] [pɔ:k] [ænd; ənd] [prə'si:d] [ðə; ði] [seɪm]

lobster	**or**	**chicken**	**meat**	**for**	**the**	**Chinese**	**cured**	**pork**	**and**	**proceed**	**the**	**same**
龙虾	或者	鸡	肉	为了	这	中国人	治愈	猪肉	和	继续	这	相同的

[æz; əz][pleɪn] [egz] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ] .

as	**plain**	**Eggs**	**Fo**	**Young**	**.**
作为	清楚的	鸡蛋	福	年轻的	.

用龙虾肉或鸡肉代替中式腌肉，然后按照制作佛蛋的步骤进行。

[jet] ['sɜ:kə]['meɪn] (['nu:d(ə)l] [su:p])

YET	**CA**	**MEIN**	**(**	**Noodle**	**Soup**	**)**
然而	加州	我的	(	面条	汤	)

又一个 CA MEIN（面条汤）

[fɔ:(r); fə(r)] [tu:] [bəʊlz]

For	**Two**	**Bowls**
为了	二	碗

两碗

¾ [paʊnd] ['nu:d(ə)lz] ([freʃ] ['nu:d(ə)lz][ɑ:(r); ə(r)][best] .

¾	**POUND**	**NOODLES**	**(**	**Fresh**	**noodles**	**are**	**best**	**.**
¾	磅	面条	(	新鲜的	面条	是	最好的	.

¾磅面条（新鲜面条最佳。

[draɪ]['nu:d(ə)lz][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] .)

Dry	**noodles**	**can**	**be**	**used**	**.**	**)**
干燥	面条	能	是	用过的	.	)

也可以用干面条。）

[fɔ:r] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [ˌtʃaɪ'ni:z] [kjʊəd] [pɔ:k] ([saɪz][ænd; ənd] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə; eɪ]['dɒlə(r)] .)

4	**SLICES**	**OF**	**CHINESE**	**CURED**	**PORK**	**(**	**Size**	**and**	**thickness**	**of**	**a**	**dollar**	**.**	**)**
4	切片	的	中国人	治愈	猪肉	(	尺寸	和	厚度	的	一个	美元	.	)

4 片中国腌肉（大小和厚度与一美元硬币相当。）

[fɔ:r] ['slaɪsɪz] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] .

4	**SLICES**	**BOILED**	**CHICKEN**	**.**
4	切片	煮沸	鸡	.

4片水煮鸡肉。

[wʌn] [hɑ:d] [bɔɪld] [eg] .

1	**HARD**	**BOILED**	**EGG**	**.**
1	难的	煮沸	蛋	.

1 个煮熟的鸡蛋。

([kʌt] [ɪn] [tu:] .)

(	**Cut**	**in**	**two**	**.**	**)**
(	切	在	二	.	)

（切成两半。）

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n,ful] [ˌtʃaɪ'ni:z] ['sɔ:lti] [sɔ:s] .

2	**TEASPOONFULS**	**CHINESE**	**SALTY**	**SAUCE**	**.**
2	茶匙	中国人	咸	酱	.

2茶匙中式咸酱。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] [bi:f] [stɒk] ([hɒt] .)

2	**CUPS**	**CHICKEN**	**OR**	**BEEF**	**STOCK**	**(**	**Hot**	**.**	**)**
2	杯子	鸡	或者	牛肉	库存	(	热的	.	)

2 杯鸡汤或牛肉汤（热的）。

[bɔɪl] [ðə; ði]['nu:d(ə)lz][ɪn] [nɒt] [les] [ðæn; ðən][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ,

Boil	**the**	**noodles**	**in**	**not**	**less**	**than**	**a**	**gallon**	**of**	**water**	**,**
熬	这	面条	在	不是	较少的	比	一个	加仑	的	水	,

煮面条时，水量不少于一加仑。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['ædɪd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ʌn'tɪl] [dʌn] .

to	which	you	have	added	a	pinch	of	salt	,	until	done	.
到	哪个	你	有	额外	一个	捏	的	盐	,	直到	完毕	.

加入一小撮盐，煮至熟透。

[ðen] [dreɪn][ɪn]['kʌləndə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][hɑːf][ɪn] [iːtʃ] [bəʊl] ,

Then	drain	in	colander	,	and	put	half	in	each	bowl	,
然后	流走	在	滤器	,	和	放	一半	在	每个	碗	,

然后用漏勺沥干水分，将一半放入每个碗中。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [ɔːl'redi] [pɔː] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɪn] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][hɒt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf]

in	which	you	have	already	poured	a	cupful	in	each	of	the	hot	chicken	or	beef
在	哪个	你	有	已经	倾倒	一个	一杯	在	每个	的	这	热的	鸡	或者	牛肉

[stɒk] [ænd; ənd] ['ædɪd] [ðə; ðɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['sɔːlti] [sɔːs] .

stock	and	added	the	teaspoonful	each	of	the	salty	sauce	.
库存	和	额外	这	一茶匙	每个	的	这	咸	酱	.

其中你已经分别倒入一杯热鸡汤或牛肉汤，并分别加入一茶匙咸酱。

['gɑːnɪʃ] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ðɪ][hɑːf][hɑːd] [bɔɪld] [eg] [ɪn]['sentə(r)] ,

Garnish	by	placing	the	half	hard	boiled	egg	in	center	,
装饰	经过	放置	这	一半	难的	煮沸	蛋	在	中心	,

在中心放上半个煮熟的鸡蛋作为装饰。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [kjʊəd] [pɔːk] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [nɪə(r)] [edʒ] .

and	the	two	pieces	of	each	of	the	cured	pork	and	chicken	near	edge	.
和	这	二	件	的	每个	的	这	治愈	猪肉	和	鸡	靠近	边缘	.

以及靠近边缘的两块腌猪肉和两块腌鸡肉。

[sɜːv] [wɪð] [ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] . [sɪks]

Serve	with	Chinese	tea	.	6
服务	和	中国人	茶	.	6

佐以中国茶饮用。6

[wɔː(r)]['meɪn] (['ekstrə][faɪn]['nuːd(ə)l] [suːp])

WAR	MEIN	(	Extra	Fine	Noodle	Soup	)
战争	我的	(	额外的	美好的	面条	汤	)

华面（特细面条汤）

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['pɔːʃənz]

For	Two	Portions
为了	二	部分

两份

[wʌn] [paʊnd] ['nuːd(ə)lz] ([freʃ] [meɪd] ['nuːd(ə)lz][ɑː(r); ə(r)][best] .)

1	POUND	NOODLES	(	Fresh	made	noodles	are	best	.	)
1	磅	面条	(	新鲜的	制成	面条	是	最好的	.	)

1磅面条（新鲜制作的面条最佳。）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf] [stɒk] ([hɒt] .)

2	CUPS	CHICKEN	OR	BEEF	STOCK	(	Hot	.	)
2	杯子	鸡	或者	牛肉	库存	(	热的	.	)

2 杯鸡汤或牛肉汤（热的）。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti] [sɔːs] .

2	TEASPOONFULS	CHINESE	SALTY	SAUCE	.
2	茶匙	中国人	咸	酱	.

2茶匙中式咸酱。

¼ [paʊnd] [liːn] [pɔːk] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)

¼	POUND	LEAN	PORK	(	Cut	in	fine	shreds	.	)
¼	磅	倾斜	猪肉	(	切	在	美好的	碎屑	.	)

¼磅瘦猪肉（切成细丝。）

¼ [kʌp] ['seləri] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)
¼ CUP CELERY (Cut in fine shreds .)
¼ 杯子 芹菜 (切 在 美好的 碎屑 .)

¼ 杯芹菜（切成细丝）

¼ [kʌp] [ˌtʃaɪ'niːz] ['mʌʃrʊmz] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)
¼ CUP CHINESE MUSHROOMS (Cut in fine shreds .)
¼ 杯子 中国人 蘑菇 (切 在 美好的 碎屑 .)

¼ 杯中国香菇（切成细丝）。

[θriː] [ˌtʃaɪ'niːz] ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] ([peə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd] [θɪn] .)
3 CHINESE WATER CHESTNUTS (Pare and cut small and thin .)
3 中国人 水 栗子 (削减 和 切 小的 和 薄的 .)

3个荸荠（去皮，切成小薄片）。

¼ [kʌp] [ˌbæm'buː] [ʃuːt] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)
¼ CUP BAMBOO SHOOT (Cut in fine shreds .)
¼ 杯子 竹子 射击 (切 在 美好的 碎屑 .)

¼ 杯竹笋（切成细丝）

½ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf] [stɒk] .
½ CUP CHICKEN OR BEEF STOCK .
½ 杯子 鸡 或者 牛肉 库存 .

半杯鸡汤或牛肉汤。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɔːlti] [sɔːs] .
1 TEASPOONFUL CHINESE SALTY SAUCE .
1 一茶匙 中国人 咸 酱 .

1茶匙中式咸酱。

[wʌn] [griːn] ['ʌnjən] [stem] ([kʌt] [smɔːl] .)
1 GREEN ONION STEM (Cut small .)
1 绿色的 洋葱 干 (切 小的 .)

1 根葱茎（切成小段。）

[wʌn] [drɒp] - [ɔɪl] .
1 DROP SESAMUN OIL .
1 降低 - 油 .

1滴芝麻油。

½ ['tiːspuːnfʊl] ['kɔːnstɑːtʃ] ([dɪ'zɒlv] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .)
½ TEASPOONFUL CORNSTARCH (Dissolve in a little water .)
½ 一茶匙 玉米淀粉 (溶解 在 一个 小的 水 .)

½ 茶匙玉米淀粉（溶于少量水中。）

[bɔɪl] [ðə; ði] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] [nɒt] [les] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn]
Boil the noodles in not less than a gallon of water to which has been
熬 这 面条 在 不是 较少的 比 一个 加仑 的 水 到 哪个 有 到过
['ædɪd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
added a pinch of salt ,
额外 一个 捏 的 盐 ,

将面条放入不少于一加仑的水中煮沸，水中要加入一小撮盐。

[ʌn'tɪl] [dʌn] .
until done .
直到 完毕 .

直到完成为止。

[rɪ'kwaɪəz] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Requires about 20 minutes .
需要 关于 - 分钟 .

大约需要20分钟。

[ðen] [dreɪn] [ɪn] [kɑːləndɝ] [ænd; ənd] [pʊt] [hɑːf] [ðə; ði] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] [iːtʃ] [bəʊl] ,

Then	drain	in	collander	and	put	half	the	noodles	in	each	bowl	,
然后	流走	在	漏勺	和	放	一半	这	面条	在	每个	碗	,

然后用滤网沥干水分，将一半面条放入每个碗中。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ɔːl'redi] [pɔː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf]

in	which	you	have	already	poured	a	cupful	each	of	the	hot	chicken	or	beef
在	哪个	你	有	已经	倾倒	一个	一杯	每个	的	这	热的	鸡	或者	牛肉

[stɒk] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɔːlti] [sɔːs] .

stock	and	the	teaspoonful	each	of	the	salty	sauce	.
库存	和	这	一茶匙	每个	的	这	咸	酱	.

你已经往里面倒入了一杯热鸡汤或牛肉汤，以及一茶匙咸酱汁。

[meɪk] [ðə; ði] [tʃɒp] ['suː.i] [waɪl] [ðə; ði] ['nuːd(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [fraɪ] [ðə; ði] [pɔːk] [ʌn'tɪl]

Make	the	Chop	Suey	while	the	noodles	are	boiling	as	follows	:	Fry	the	pork	until
制作	这	劈	苏伊	尽管	这	面条	是	沸腾	作为	跟随	:	炒	这	猪肉	直到

[hɑːf] [dʌn] ,

half	done	,
一半	完毕	,

趁着面条煮沸的时候，按以下步骤制作杂碎：将猪肉煎至半熟，

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] [miːt] ['fraiiŋ] .

using	a	teaspoonful	of	lard	or	meat	fryings	.
使用	一个	一茶匙	的	猪油	或者	肉	油炸	.

使用一茶匙猪油或肉末。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['seləri] , ['mʌʃrʊmz] , ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] , [ˌbæm'buː] [ʃuːt] , ['sɔːlti] [sɔːs] ,

Then	add	the	celery	,	mushrooms	,	water	chestnuts	,	bamboo	shoot	,	salty	sauce	,
然后	添加	这	芹菜	,	蘑菇	,	水	栗子	,	竹子	射击	,	咸	酱	,

然后加入芹菜、蘑菇、荸荠、竹笋和咸酱。

½ ['kʌpfʊl] [stɒk] [ænd; ənd] [stjuː] [ɒn] [ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm] ([juːz] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd]) [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ten]

½	cupful	stock	and	stew	on	a	high	flame	(	use	tight	fitting	lid	)	for	about	ten
½	一杯	库存	和	炖	在	一个	高的	火焰	(	使用	紧的	配件	盖	)	为了	关于	十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

加入半杯高汤，用大火炖煮（盖紧锅盖）约十分钟。

[ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] - [ɔɪl] [ænd; ənd] ['kɔːnstɑːtʃ] .

Then	stir	in	the	sesamun	oil	and	cornstarch	.
然后	搅拌	在	这	-	油	和	玉米淀粉	.

然后拌入芝麻油和玉米淀粉。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['nuːd(ə)lz] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [tʃɒp] ['suː.i] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]

Cover	the	noodles	with	a	layer	of	this	Chop	Suey	and	garnish	it	with	the
覆盖	这	面条	和	一个	层	的	这	劈	苏伊	和	装饰	它	和	这

['ʃredɪd] [griːn] ['ʌnjən] [stem] .

shredded	green	onion	stem	.
碎	绿色的	洋葱	干	.

在面条上铺一层杂碎，再撒上切碎的葱花作为装饰。

[wɔː(r)] ['meɪn]

WAR	MEIN
战争	我的

战争我

[wɪð] ['tʃɪkɪn]

With	Chicken
和	鸡

鸡肉

[meɪk] [seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv] [bʌt; bət][juːz] ['tʃɪkɪn] [miːt] ([kʊkt]) [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [pɔːk] .

Make	same	as	above	but	use	chicken	meat	(	cooked	)	instead	of	the	pork	.
制作	相同的	作为	多于	但	使用	鸡	肉	(	煮熟	)	反而	的	这	猪肉	.

做法与上述相同，但用鸡肉（熟的）代替猪肉。

[wɔː(r)]['meɪn]

WAR	MEIN
战争	我的

战争我

[wɪð] [waɪt] ['mʌʃrʊmz]

With	White	Mushrooms
和	白色的	蘑菇

配白蘑菇

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][wɔː(r)]['meɪn][bʌt; bət][juːz][ə'baʊt][ə; eɪ][hɑːf]['kænfʊl][ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ]

Make	the	same	as	War	Mein	but	use	about	a	half	canful	of	the	French
制作	这	相同的	作为	战争	我的	但	使用	关于	一个	一半	罐装	的	这	法语

['mʌʃrʊmz] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] . ['sɛvən]

mushrooms	instead	of	the	Chinese	.	7
蘑菇	反而	的	这	中国人	.	7

做法与华面相同，但用半罐法国蘑菇代替中国蘑菇。7

[tʃaʊ] ['meɪn]

CHOW	MEIN
饭	我的

炒面

([fraɪd] ['nuːd(ə)lz] ['kʌvəd] [wɪð] [tʃɒp] ['suː.i])

(	Fried	Noodles	Covered	with	Chop	Suey	)
(	油煎	面条	涵盖	和	劈	苏伊	)

（炒面配杂碎）

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['pɔːʃənz]

For	Two	Portions
为了	二	部分

两份

[wʌn] [paʊnd] ['nuːd(ə)lz] ([mʌst; məst][biː; bi] ['freʃli] [meɪd] .

1	POUND	NOODLES	(	Must	be	freshly	made	.
1	磅	面条	(	必须	是	新鲜的	制成	.

1磅面条（必须是新鲜制作的）。

[ʃeɪk] [ə'pɑːt] .)

Shake	apart	.	)
摇	除	.	)

摇晃开。）

[wʌn] [eg] (['skræmb(ə)ld][ænd; ənd][kʌt][ɪn][faɪn] [ʃredz] .)

1	EGG	(	Scrambled	and	cut	in	fine	shreds	.	)
1	蛋	(	打乱	和	切	在	美好的	碎屑	.	)

1 个鸡蛋（打散后切成细丝）。

½ [paʊnd] [liːn] [pɔːk] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)

½	POUND	LEAN	PORK	(	Cut	in	fine	shreds	.	)
½	磅	倾斜	猪肉	(	切	在	美好的	碎屑	.	)

半磅瘦猪肉（切成细丝）

½ [kʌp] ['seləri] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)

½	CUP	CELERY	(	Cut	in	fine	shreds	.	)
½	杯子	芹菜	(	切	在	美好的	碎屑	.	)

½ 杯芹菜（切成细丝）

½ [kʌp] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈmʌʃrʊmz] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)
½ CUP CHINESE MUSHROOMS (Cut in fine shreds .)
½ 杯子 中国人 蘑菇 (切 在 美好的 碎屑 .)

½ 杯中国蘑菇（切成细丝）。

[faɪv] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈwɔːtə(r)] [ˈtʃesnʌts] ([peə(r)][ænd; ənd] [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd] [θɪn] .)
5 CHINESE WATER CHESTNUTS (Pare and cut small and thin .)
5 中国人 水 栗子 (削减 和 切 小的 和 薄的 .)

5个荸荠（去皮，切成小薄片）。

½ [kʌp] [ˌbæmˈbuː] [ʃuːt] ([kʌt] [ɪn] [faɪn] [ʃredz] .)
½ CUP BAMBOO SHOOT (Cut in fine shreds .)
½ 杯子 竹子 射击 (切 在 美好的 碎屑 .)

½ 杯竹笋（切成细丝）

½ [kʌp] [ˈtʃɪkɪn] [ɔː(r)] [biːf] [stɒk] .
½ CUP CHICKEN OR BEEF STOCK .
½ 杯子 鸡 或者 牛肉 库存 .

半杯鸡汤或牛肉汤。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈsɔːlti] [sɔːs] .
1 TEASPOONFUL CHINESE SALTY SAUCE .
1 一茶匙 中国人 咸 酱 .

1茶匙中式咸酱。

[wʌn] [drɒp] - [ɔɪl] .
1 DROP SESAMUN OIL .
1 降低 - 油 .

1滴芝麻油。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈkɔːnstɑːtʃ] .
1 TEASPOONFUL CORNSTARCH .
1 一茶匙 玉米淀粉 .

1茶匙玉米淀粉。

([dɪˈzɒlv] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtə(r)] .)
(Dissolve in a little water .)
(溶解 在 一个 小的 水 .)

（溶于少量水中。）

[ˈɑːftə(r)] [ˈʃeɪkɪŋ] [ðə; ði][ˈnuːd(ə)lz] [wel] [əˈpɑːt] , [drɒp][ðem; ðəm][ɪn][hɒt][lɑːd][æt; ət] [liːst] [θriː] [ˈɪntʃɪz] [ɪn] [depθ] ,
After shaking the noodles well apart , drop them in hot lard at least 3 inches in depth ,
后 摇晃 这 面条 出色地 除 , 降低 他们 在 热的 猪油 在 至少 3 英寸 在 深度 ,

将面条抖散后，放入至少3英寸深的热猪油中浸泡。

[ðə; ði] [seɪm] [juː; jʊ] [wʊd] [ɪn] [frentʃ] [ˈfraɪɪŋ] [pəˈteɪtəʊz] .
the same you would in French frying potatoes .
这 相同的 你 会 在 法语 煎炸 土豆 .

就像炸薯条一样。

[fraɪ] [əˈbaʊt] [fɔːr] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði][ˈnuːd(ə)lz][ˈəʊvə(r)] .
Fry about 4 minutes and turn the noodles over .
炒 关于 4 分钟 和 转动 这 面条 超过 .

煎约4分钟后将面条翻面。

[wen] [dʌn] [tuː; tə][æn; ən] [ˈɒrɪndʒ] [ˈkʌlə(r)] ,
When done to an orange color ,
什么时候 完毕 到 一个 橙子 颜色 ,

煮至橙色时

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['plætə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [tʃɒp] ['suːiː] , [meɪd] [æz; əz]

drain	**and**	**place**	**on**	**a**	**large**	**platter**	**and**	**cover**	**with**	**the**	**Chop**	**Suey**	**,**	**made**	**as**
流走	和	地方	在	一个	大的	拼盘	和	覆盖	和	这	劈	苏伊	,	制成	作为

[fˈɒləʊz] :

follows	**:**
跟随	:

沥干水分，放在一个大盘子里，然后盖上按以下方法制作的杂碎：

[fraɪ][ðə; ði] [pɔːk] [ʌnˈtɪl] [hɑːf] [dʌn] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] [miːt] ['fraiiŋ] .

Fry	**the**	**pork**	**until**	**half**	**done**	**,**	**using**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**lard**	**or**	**meat**	**fryings**	**.**
炒	这	猪肉	直到	一半	完毕	,	使用	一个	一汤匙	的	猪油	或者	肉	油炸	.

用一汤匙猪油或肉粉将猪肉煎至半熟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['seləri] , ['mʌʃrʊmz] , ['wɔːtə(r)] ['tʃesnʌts] , [ˌbæmˈbuː] [ʃuːt] , ['sɔːlti] [sɔːs] ,

Then	**add**	**the**	**celery**	**,**	**mushrooms**	**,**	**water**	**chestnuts**	**,**	**bamboo**	**shoot**	**,**	**salty**	**sauce**	**,**
然后	添加	这	芹菜	,	蘑菇	,	水	栗子	,	竹子	射击	,	咸	酱	,

然后加入芹菜、蘑菇、荸荠、竹笋和咸酱。

½ [kʌp] [stɒk] [ænd; ənd] [stjuː] [ɒn][ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm] ([juːz] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd]) [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] -

½	**cup**	**stock**	**and**	**stew**	**on**	**a**	**high**	**flame**	**(**	**use**	**tight**	**fitting**	**lid**	**)**	**for**	**about**	**10**
½	杯子	库存	和	炖	在	一个	高的	火焰	(	使用	紧的	配件	盖	)	为了	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

加入 ½ 杯高汤，用大火炖煮（盖紧锅盖）约 10 分钟。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] - [ɔɪl] .

Then	**stir**	**in**	**the**	**cornstarch**	**and**	**sesamun**	**oil**	**.**
然后	搅拌	在	这	玉米淀粉	和	-	油	.

然后拌入玉米淀粉和芝麻油。

['kʌvə(r)][ðə; ði][fraɪd]['nuːd(ə)lz] ['iːvnli] [wɪð] [ðɪs] [tʃɒp] ['suːiː] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði]

Cover	**the**	**fried**	**noodles**	**evenly**	**with**	**this**	**Chop**	**Suey**	**and**	**garnish**	**by**	**covering**	**the**
覆盖	这	油煎	面条	均匀地	和	这	劈	苏伊	和	装饰	经过	覆盖	这

[ɪnˈtaɪə(r)] [fuːd] [wɪð] [ðə; ði] [ʃredz] [ɒv; əv][fraɪd] [eg] .

entire	**food**	**with**	**the**	**shreds**	**of**	**fried**	**egg**	**.**
全部的	食物	和	这	碎屑	的	油煎	蛋	.

将炒面均匀地裹上这道杂碎，再撒上煎蛋丝作为装饰。

[sɜːv] [wɪð] [ˌtʃaɪˈniːz] [tiː] [ænd; ənd][liː] [tʃiːˈiː] [nʌts] .

Serve	**with**	**Chinese**	**tea**	**and**	**Li**	**Chee**	**nuts**	**.**
服务	和	中国人	茶	和	李	奇	坚果	.

佐以中国茶和李子果。

[tʃaʊ] ['meɪn] [jɛb] [gʌm]

CHOW	**MEIN**	**YEB**	**GUM**
饭	我的	耶布	胶

炒面 YEB GUM

[wɪð] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [waɪt] ['mʌʃrʊmz]

With	**Chicken**	**and**	**White**	**Mushrooms**
和	鸡	和	白色的	蘑菇

鸡肉白蘑菇

[meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [tʃaʊ] ['meɪn] ([pleɪn]) [bʌt; bət] ['sʌbstɪtjuːt] [frentʃ] ['mʌʃrʊmz] [fɔː(r); fə(r)]

Made	**the**	**same**	**as**	**Chow**	**Mein**	**(**	**plain**	**)**	**but**	**substitute**	**French**	**mushrooms**	**for**
制成	这	相同的	作为	周	我的	(	清楚的	)	但	代替	法语	蘑菇	为了

[ðə; ði] [ˌtʃaɪˈniːz] ,

the	**Chinese**	**,**
这	中国人	,

做法与普通炒面相同，只是将中式蘑菇换成法式蘑菇。

[ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [miːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [pɔːk] .

and	chicken	meat	for	the	pork	.
和	鸡	肉	为了	这	猪肉	.

用鸡肉代替猪肉。

[bɜ˞dz] [nest] [suːp]

BIRDS	NEST	SOUP
鸟类	巢	汤

鸟巢汤

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [bəʊlz]

For	Two	Bowls
为了	二	碗

两碗

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [bɜ˞dz] [nest] ([səʊk][ɪn]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [naɪt] .)

2	OUNCES	BIRDS	NEST	(	Soak	in	water	over	night	.	)
2	盎司	鸟类	巢	(	浸泡	在	水	超过	夜晚	.	)

2盎司鸟巢（用水浸泡过夜。）

[fɔːr] ['kʌp,ful] ['hevi] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .

4	CUPFULS	HEAVY	CHICKEN	STOCK	.
4	杯	重的	鸡	库存	.

4 杯浓鸡汤。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] ([kʌt][ɪn][faɪn] [ʃredz] .)

1	CUPFUL	WHITE	MEAT	OF	COOKED	CHICKEN	(	Cut	in	fine	shreds	.	)
1	一杯	白色的	肉	的	煮熟	鸡	(	切	在	美好的	碎屑	.	)

1 杯煮熟的鸡胸肉（切成细丝）。

[ˌtuːˈtuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ˌtʃaɪˈniːz] ['sɔːlti] [sɔːs] .

2	TEASPOONSFUL	CHINESE	SALTY	SAUCE	.
2	茶匙	中国人	咸	酱	.

2茶匙中式咸酱。

[dreɪn] [ðə; ði] [bɜ˞dz] [nest] [ɪn] [kɑːləndɜ˞] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] ['feðər] [ðæt] [maɪt] [biː; bi] [faʊnd]

Drain	the	birds	nest	in	collander	and	remove	the	feathers	that	might	be	found
流走	这	鸟类	巢	在	漏勺	和	消除	这	羽毛	那	可能	是	成立

[ænd; ənd] [wɒʃ] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['tʃeɪndʒɪz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

and	wash	in	two	or	three	changes	of	water	.
和	洗	在	二	或者	三	变化	的	水	.

将鸟巢中的水倒在滤网中，取出可能发现的羽毛，然后用两到三次清水冲洗。

[bɔɪl] - ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [stɒk] (['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [streɪnd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [rɪˈmuːvd] [ɔːl][fæt]

Boil	30	minutes	in	the	chicken	stock	(	after	having	strained	it	and	removed	all	fat
熬	-	分钟	在	这	鸡	库存	(	后	拥有	紧张	它	和	已移除	全部	胖的

.)

:	)
.	)

将鸡汤过滤并去除所有油脂后，放入锅中煮30分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [ˌtʃaɪˈniːz] ['sɔːlti] [sɔːs] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [miːt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [suːp] [bəʊlz] ;

Add	the	Chinese	salty	sauce	and	chicken	meat	and	serve	in	soup	bowls	;
添加	这	中国人	咸	酱	和	鸡	肉	和	服务	在	汤	碗	;

加入中式咸酱和鸡肉，盛入汤碗中即可食用；

[ænd; ənd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [sɜːv] [raɪs][ænd; ənd] [ˌtʃaɪˈniːz] [tiː] . [eit]

and	with	it	serve	rice	and	Chinese	tea	.	8
和	和	它	服务	米	和	中国人	茶	.	8

然后佐以米饭和中国茶。8

[ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ə; eɪ] ['dɪnə(r)] [ɪn] [kəm'pliːt] [ˌtʃaɪ'niːz] [staɪl] [kɔːld] “ ['dɪnə(r)] [ɒv; əv]
Instructions for Serving a Dinner in Complete Chinese Style Called “ Dinner of
指示 为了 服务 一个 晚餐 在 完全的 中国人 风格 称为 “ 晚餐 的
['tʃaɪnə]
China
中国

完整中式晚餐“中国晚餐”的上菜指南

” ([fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [pleɪts])
” (For Four Plates)
” (为了 四 盘子)

（四人份）

['gaɪ] [gʌŋ] [meɪn]
GAI GUNG MAIN
盖伊 枪 主要的

盖公面

(['tʃɪkɪn] [suːp] [wɪð] ['nuːd(ə)lz])
(Chicken Soup with Noodles)
(鸡 汤 和 面条)

（鸡汤面）

[ˌef 'əʊ] [jʌŋ] [dɒn]
FO YOUNG DON
FO 年轻的 大学教师

傅永敦

([egz] [ɪn] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ] [staɪl])
(Eggs in Fo Young Style)
(鸡蛋 在 福 年轻的 风格)

（福扬式煎蛋）

[tɒŋ] [jʌn] [tʃɒp] ['suː.i]
TONG YUN CHOP SUEY
童 云 劈 苏伊

汤云杂碎

([ˌtʃaɪ'niːz] [tʃɒp] ['suː.i])
(Chinese Chop Suey)
(中国人 劈 苏伊)

（中式杂碎）

[liː] [tʃiː'iː]
LI CHEE
李 芝

李志

([liː] [tʃiː'iː] [nʌts])
(Li Chee Nuts)
(李 奇 坚果)

（李氏坚果）

['kæntɒn] [ɔː(r)] ['uːˌlɒŋ] [tʃɑː(r)]
CANTON OR OOLONG CHAR
广州 或者 乌龙茶 字符

广式或乌龙式炒菜

[jet] [wuː]
YET WOO
然而 哇

伍

([pɒt][ɒv; əv]['kæntɒn][ɔ:(r)] ['u:ˌlɒŋ] [ti:])
(**Pot of Canton or Oolong Tea**)
(锅 的 广州 或者 乌龙茶 茶)

（一壶广茶或乌龙茶）

['tʃɪkɪn] [su:p] [wɪð] ['nu:d(ə)lz] .
CHICKEN SOUP WITH NOODLES .
鸡 汤 和 面条 .

鸡汤面。

['fɒləʊ] [aʊt][ðə; ði]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [jet] ['sɜ:kə]['meɪn] , [bʌt; bət][ə'mɪt][ðə; ði] ['gɑ:nɪʃ] [ɪn'taɪəli] .
Follow out the recipe for making Yet Ca Mein , but omit the garnish entirely .
跟随 出去 这 食谱 为了 制作 然而 ca 我的 , 但 忽略 这 装饰 完全 .

按照食谱制作 Yet Ca Mein，但完全省略装饰。

[si:] [peɪdʒ][faɪv][fɔ:(r); fə(r)]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] [jet] ['sɜ:kə]['meɪn] .
See page 5 for recipe for Yet Ca Mein .
看 页 5 为了 食谱 为了 然而 ca 我的 .

请参阅第 5 页了解 Yet Ca Mein 的食谱。

[egz] [ɪn] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ] [staɪl] .
EGGS IN FO YOUNG STYLE .
鸡蛋 在 FO 年轻的 风格 .

嫩煎蛋。

[si:] [peɪdʒ][faɪv][fɔ:(r); fə(r)]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] [egz] [ˌef 'əʊ] [jʌŋ] .
See page 5 for recipe for Eggs Fo Young .
看 页 5 为了 食谱 为了 鸡蛋 福 年轻的 .

请参阅第 5 页了解鸡蛋福琼的食谱。

[fraɪ][eɪt] [keɪks] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['bætə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [tu:] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['pɔ:ʃ(ə)n] .
Fry 8 cakes from the amount of batter and serve two for each portion .
炒 8 蛋糕 从 这 数量 的 连击 和 服务 二 为了 每个 部分 .

用这些面糊煎制 8 个饼，每份两个。

[sɜ:v] [ɒn][ðə; ði] ['ɒblɒŋ] [flæt] [tʃɒp] ['su:.i] ['dɪʃɪz] .
Serve on the oblong flat Chop Suey dishes .
服务 在 这 长方形 平坦的 劈 苏伊 菜肴 .

盛于长方形扁平的杂碎盘中。

[ˌtʃaɪ'ni:z] [tʃɒp] ['su:.i] .
CHINESE CHOP SUEY .
中国人 劈 苏伊 .

中式杂碎。

[si:] [peɪdʒ][ˌtu:'tu:][fɔ:(r); fə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] .
See page 2 for instructions for cooking .
看 页 2 为了 指示 为了 烹饪 .

烹饪说明请见第2页。

[sɜ:v] [ðɪs] [kɔ:s] [wɪð] [ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv][raɪs] [kʊkt] [ˌtʃaɪ'ni:z] [staɪl] .
Serve this course with a bowl of rice cooked Chinese style .
服务 这 课程 和 一个 碗 的 米 煮熟 中国人 风格 .

这道菜可以配一碗中式米饭一起食用。

[ju:z][ðə; ði] ['ɒblɒŋ] [tʃɒp] ['su:.i] ['dɪʃɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
Use the oblong Chop Suey dishes for serving .
使用 这 长方形 劈 苏伊 菜肴 为了 服务 .

使用长方形的杂碎盘盛装。

[li:] [tʃi:'i:] [nʌts] .
LI CHEE NUTS .
李 芝 坚果 .

李芝士坚果。

[ðɪs] ['dezət] [ɪz] [sɜːvd] [ɒn] ['eni] [smɔːl] ['fænsi] [dɪʃ] .
This desert is served on any small fancy dish .
这 沙漠 是 服务 在 任何 小的 想要 盘子 .

这道甜点可以用任何精致的小碟子盛装。

['kæntɒn] [ɔː(r)] ['uːˌlɒŋ] [tiː] .
CANTON OR OOLONG TEA .
广州 或者 乌龙茶 茶 .

广茶或乌龙茶。

[ɪn] ['stiːpɪŋ] [ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] , [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [stiːp] [kən'sɪdərəbli] [lɒŋgə(r)][ðæn; ðən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [tiː] ,
In steeping Chinese tea , allow it to steep considerably longer than ordinary tea ,
在 浸泡 中国人 茶 , 允许 它 到 陡 相当 更长 比 普通的 茶 ,

冲泡中国茶时，浸泡时间要比普通茶叶长得多。

[ɪn][fækt] , ['brɪŋɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [wɪl] [nɒt][ɪm'peə(r)][ðə; ðɪ]['fleɪvə(r)] .
in fact , bringing it to a boil will not impair the flavor .
在 事实 , 带来 它 到 一个 熬 将要 不是 妨害 这 味道 .

事实上，煮沸并不会损害其风味。

[ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv] [ðɪs] [tiː] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðə; ðɪ][fɜːst] [kɔːs] .
A pot of this tea should be served with the first course .
一个 锅 的 这 茶 应该 是 服务 和 这 第一的 课程 .

这种茶应该和第一道菜一起上。

[ðə; ðɪ] [smɔːl] [ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] [kʌps] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ænd; ənd][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [ˌtʃaɪ'niːz] [tiː] [pɒts] ([red]
The small Chinese tea cups are used and individual Chinese tea pots (red
这 小的 中国人 茶 杯子 是 用过的 和 个人 中国人 茶 锅 (红色的
['ɜːθnweə(r)]) [ɑː(r); ə(r)][ðə; ðɪ] [kə'rekt] [θɪŋ] .
earthenware) are the correct thing .
陶器) 是 这 正确的 事物 .

使用小巧的中国茶杯，搭配单独的中国茶壶（红陶）才是正确的选择。

[friː] [əd'vaɪs]
FREE ADVICE
自由的 建议

免费咨询

[ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ][rɪ'kwaɪə(r)]['eni] ['fɜːðə(r)] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [pɜː'teɪnɪŋ] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [ðiːz]
Should you require any further information pertaining to the cooking of these
应该 你 要求 任何 更远 信息 相关的 到 这 烹饪 的 这些
[fuːdz] ;
foods ;
食物 ;

如果您需要有关这些食物烹饪的任何其他信息；

[ɔː(r)][ʃʊd; ʃəd][ðə; ðɪ] [rɪ'zʌlts] [juː; jʊ][sɪ'kjʊə(r)][nɒt][biː; bi] ['æbsəluːtli] [ˌsætɪs'fæktəri][tuː; tə][juː; jʊ] ,
or should the results you secure not be absolutely satisfactory to you ,
或者 应该 这 结果 你 安全的 不是 是 绝对地 令人满意的 到 你 ,

或者，如果您获得的结果不能完全令您满意，

[juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwestɪd] [tuː; tə] [raɪt] [ðə; ðɪ] ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] ,
you are requested to write the author of this book ,
你 是 请求 到 写 这 作者 的 这 书 ,

请您写信给这本书的作者。

[huː] [ɪn'vaɪts; 'ɪnvaɪts][jɔː(r); jə(r)] [ˌkɒrə'spɒndəns] [ɒn] ['eni] ['mætə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [kaɪnd] ,
who invites your correspondence on any matter of this kind ,
WHO 邀请 你的 一致 在 任何 事情 的 这 种类 ,

欢迎您就此类事宜与我们联系。

[ænd; ənd] [wɪl] ['glædli] [help] [ju:; jʊ] [tu:; tə] ['remədi] [jɔ:(r); jə(r)] ['dɪfɪkəlti] [baɪ] ['gɪvɪŋ] [ju:; jʊ] [fri:] [əd'vaɪs] .

and	will	gladly	help	you	to	remedy	your	difficulty	by	giving	you	FREE	ADVICE	.
和	将要	乐意	帮助	你	到	补救	你的	困难	经过	给予	你	自由的	建议	.

我们将乐意为您提供免费建议，帮助您解决难题。

[-] [nəʊts]

TRANSCRIBER'S	NOTES
转录员的	笔记

转录员笔记

['taipəus] [fɪkst] ; [nɒn] - ['stændəd] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] ['daɪəlekt] [rɪ'teɪnd] .

Typos	fixed	;	non	-	standard	spelling	and	dialect	retained	.
拼写错误	固定的	;	非	-	标准	拼写	和	方言	保留	.

修正拼写错误；保留非标准拼写和方言。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神